

ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПРЕПАРАТІВ КЛІТКОВИНИ

Тихонова Д.Є., гр. ТМ-67

Махортова Н.А., гр. ТМ-76М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. В.А. Большакова
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Однією з найбільш актуальних залишається є проблема широкого розповсюдження рафінування життєво важливих для організму людини харчових продуктів, що поступово призвело до дефіциту в харчуванні грубоволокнистих баластних речовин, основу яких складають харчові волокна. Найбільш легкодоступним і широко розповсюдженим видом харчових волокон є клітковина, так як вона головна складова частина клітинних оболонок всіх вищих рослин. Об'єднаний комітет експертів ФАО/ВООЗ з харчових добавок встановив допустимі добові дози клітковини для людини в кількості 20–30 мг на 1 кг ваги тіла. Аналіз літературних джерел дав змогу виявити, що пріоритетним є збільшення харчових волокон в продуктах за рахунок залучення до технологічного процесу виробництва ізольованих препаратів клітковини.

Основними функціонально-технологічними властивостями клітковини є висока вологопоглинаюча, вологоутримуюча і жирозв'язуюча здатність. Клітковина здатна зменшувати активність води переводячи її в зв'язану форму, що сприяє більш тривалому зберіганню продукту. Крім того, вона є добавкою, що зумовлює структуру і здатна заміщати частину жирів у рецептурі без погіршення органолептичних і реологічних показників. Використання в рецептурах целюлози дозволяє декларувати продукцію, як продукцію що має лікувально-профілактичну дію.

Нами було проведено комплекс досліджень по вивченню функціонально-технологічних властивостей клітковини, що були одержані з різних видів сировини. Як об'єкти дослідження були вибрані зразки з різним ступенем дисперсності та отримані з пшениці (Vitacel), насіння подорожника, цитрусових. Встановлено вплив гранулометричних властивостей зразків на їх функціонально-технологічні властивості, а також визначалися вплив різних видів клітковини на вологоутримуючу та жирозв'язуючу здатність фаршевих систем. Результати досліджень довели доцільність залучення клітковини до технологічного процесу виробництва широкого асортименту м'ясних продуктів.